

TORTELLI MIT ARTISCHOCKEN AUF SCAMORZA-CREME



Chef: Gianluca Galliera

Zubereitung

Für 6 Personen

In einer Schüssel die Gransalsa mit Artischockenherzen und die beiden Ricottasorten mit dem geriebenen Parmesan und den Semmelbröseln vermengen. Mit ein wenig geriebener Muskatnuss, Pfeffer und Salz würzen. Nun die frischen Nudeln auf dem Teigbrett ausrollen und in Quadrate schneiden, auf denen jeweils etwas von der vorbereiteten Füllung verteilt wird. Die Nudeln umklappen und zu Tortelli formen, die dann in reichlich Salzwasser bissfest gekocht werden. In der Zwischenzeit die Grancrema mit Scamorza in einem Topf mit der Milch schmelzen und cremig kochen. Die Tortelli abtropfen lassen und mit der vorbereiteten Sauce anrichten. Mit gehackter Petersilie bestreuen und servieren.

Menù-Zutaten

150 g. Gransalsa di cuori di carciofo (Gransalsa mit Artischockenherzen) - C1107

200 g. Grancrema di Scamorza affumicata (Grancrema mit geräuchertem Scamorza) - E91

Zutaten

500 g Frische Eiernudeln

150 g Kuhmilch-Ricotta

150 g Schafsmilch-Ricotta

100 g Parmesankäse

50 g Milch

50 g Semmelbrösel

n.B. Muskatnuss

n.B. Salz und Pfeffer